

RECETTE

Cheesecake aux biscuits roses de Reims, pomelo rose et Nutella® par Firmin

Facile



INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

Le biscuit reconstitué

170g de biscuit rose de Reims

75g de beurre

L'appareil à cheesecake

450g de fromage frais type Philadelphia

250g de crème fleurette (30% matière grasse)

90g de sucre

2 feuilles de gélatine

1 pomelo rose

Garniture

150g de Nutella®

1 citron caviar



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

1 | Le biscuit reconstitué

Concasser grossièrement les biscuits puis les mixer grossièrement au mixeur.

Dans un cul-de-poule, mélanger les biscuits pulvérisés avec le beurre fondu de manière à obtenir un mélange homogène.

Utiliser une bande de Rhodoïd pour chemiser un cercle à entremets de 22 cm de diamètre disposé sur une plaque afin de faciliter le démoulage.

Verser la base de biscuits reconstitués dans le cercle puis tasser l'ensemble afin d'obtenir une base compacte.

Placer au congélateur pendant 30 min.

2 | L'appareil à cheesecake

Placer les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 15 min afin de l'hydrater.

Dans un cul-de-poule, fouetter le fromage frais avec le sucre puis ajouter les zestes d'un demi Pomelo.

Presser le Pomelo et faire chauffer le jus, sans bouillir, dans une casserole.

Ajouter la gélatine hydratée et essorée dans le jus de Pomelo chaud, mélanger puis laisser refroidir à température ambiante puis incorporer l'ensemble dans le fromage frais fouetté.

Dans la cuve du batteur, fouetter la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly.

Incorporer environ 1/3 de la crème montée dans le fromage frais citronné puis ajouter les 2/3 restants en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.

Pocher l'appareil à cheesecake sur la base biscuitée.

Lisser ensuite à hauteur à l'aide d'une petite spatule coudée de manière à obtenir une surface bien lisse.

Placer au congélateur pendant 15-20 min.

3 | Garniture

Avec une petite douille, pocher le Nutella® en spirale en partant du centre. Ou, Lisser le Nutella® à l'aide d'une petite spatule coudée de manière à obtenir une surface bien lisse.

Parsemer le Nutella® de citron caviar.

Laisser au frais pendant minimum 2 heures.

Partagez la recette avec #recettenutella